

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. *Film* indikator warna dengan penambahan ekstrak antosianin mampu mendeteksi kerusakan yang terjadi pada *fillet* daging ayam selama penyimpanan ditandai dengan perubahan warna pada *film* indikator.
2. Perubahan warna terjadi pada *film* indikator yang digunakan untuk mendeteksi kerusakan *fillet* daging ayam pada penyimpanan suhu ruang baik *film* indikator dengan penambahan ekstrak buah senduduk, ekstrak kelopak bunga rosella, maupun ekstrak kulit buah manggis.
3. Perlakuan yang paling efektif terhadap perubahan warna *film* indikator adalah pewarna alami dari ekstrak buah senduduk pada penyimpanan suhu ruang dengan nilai $^{\circ}\text{Hue}$ 351,29 (merah-ungu) menjadi $^{\circ}\text{Hue}$ 41,53 (merah), nilai pH (4,50-7,17), kandungan antosianin (7,84-1,34 mg/L), dan ketebalan *film* yang digunakan berkisar antara 0,11-0,23 mm.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan pewarna alami dari berbagai sumber yang lain sebagai indikator kemasan pintar untuk mendeteksi kerusakan *fillet* daging ayam selama penyimpanan terutama antosianin, pH, dan warna.